

THÔNG BÁO TUYỂN DỤNG

I. Các vị trí tuyển dụng:

1. Giám sát lễ tân: số lượng 1

a. Yêu cầu:

- Nữ độ tuổi từ 25 – 30 tuổi
- Tốt nghiệp Cao đẳng/Đại học chuyên ngành quản trị khách sạn trở lên hoặc các ngành nghề tương đương như QTKD, Marketing.
- Ít nhất 1 – 2 năm kinh nghiệm ở các vị trí lễ tân khách sạn từ 3 sao trở lên.
- Ngoại hình dễ nhìn, giao tiếp và ứng xử tốt.
- Giao tiếp tiếng Anh và sử dụng thành thạo máy vi tính.

b. Mô tả công việc:

- Tổ chức, vận hành và giám sát hoạt động bộ phận lễ tân, đảm bảo hoạt động của đội ngũ lễ tân diễn ra trơn tru 24/7; giám sát thái độ, tốc độ phản hồi, nội dung chăm sóc khách; giải quyết các tình huống phát sinh và duy trì trải nghiệm khách hàng ở mức cao nhất.
- Chịu trách nhiệm đón tiếp khách đoàn, khách VIP
- Đào tạo, bồi dưỡng nghiệp vụ cho nhân viên trong bộ phận
- Lập các biểu mẫu, làm các báo cáo, chủ động tìm kiếm đối tác và các doanh nghiệp du lịch để bán dịch vụ tăng doanh thu cho cơ quan
- Thực hiện các công việc khác khi được cấp trên giao

2. Trưởng bộ phận buồng phòng: số lượng 1

a. Yêu cầu:

- Nữ độ tuổi từ 25 – 35 tuổi
- Tốt nghiệp Trung cấp/Cao đẳng/Đại học chuyên ngành quản trị khách sạn.
- Ít nhất 2 năm kinh nghiệm ở các vị trí giám sát/trưởng bộ phận buồng phòng khách sạn từ 3 sao trở lên.
- Ngoại hình dễ nhìn, giao tiếp và ứng xử tốt.
- Giao tiếp tiếng Anh và sử dụng thành thạo máy vi tính.
- Trung thực, cẩn thận, trách nhiệm

b. Mô tả công việc:

- Xây dựng tiêu chuẩn làm việc cho nhân viên bộ phận
- Quản lý nhân sự và vận hành toàn bộ công việc của bộ phận Phòng bao gồm cả giặt là, khu vực hồ bơi, phòng Gym, khu vực công cộng.
- Quản lý, giám sát vật tư, dụng cụ làm phòng và kiểm soát chi phí.
- Giải quyết các yêu cầu, phàn nàn của khách hàng
- Đào tạo bồi dưỡng nhân viên.
- Điều hành các công việc trong ca, sắp xếp điều phối công việc.
- Kiểm tra chất lượng các loại phòng, sắp xếp phòng khách, phòng khách VIP. Báo cáo toàn bộ hoạt động của bộ phận phòng và xử lý các tình huống phát sinh.
- Thực hiện các yêu cầu công việc khác.

3. Nhân viên làm phòng: số lượng 2

a. Yêu cầu:

- Độ tuổi từ 20 – 25 tuổi
- Sơ cấp nghiệp vụ buồng phòng hoặc trung cấp/cao đẳng/đại học chuyên ngành quản trị khách sạn.
- Ít nhất 2 năm kinh nghiệm ở các vị trí buồng phòng khách sạn từ 2 sao trở lên.
- Ngoại hình dễ nhìn, giao tiếp và ứng xử tốt.
- Giao tiếp tiếng Anh và sử dụng thành thạo máy vi tính.

b. Mô tả công việc:

- Làm vệ sinh phòng khách đảm bảo theo đúng tiêu chuẩn
- Làm vệ sinh khu vực được phân công bao gồm các phòng trực, sảnh, hành lang. Đảm bảo các dụng cụ làm phòng luôn sạch sẽ.
- Kiểm tra phòng khách check-out, xử lý các tình huống phát sinh.
- Nhận, trả đồ giặt là của khách
- Báo cáo hư hỏng, thất lạc và đồ đạc khách để quên.
- Thực hiện công việc giặt, ủi đồ cho khách
- Thực hiện các công việc khác khi có yêu cầu.

4. Bếp trưởng: số lượng 1

a. Yêu cầu:

- Có bằng/chứng chỉ/chứng nhận: Chuyên ngành chế biến món ăn (nghiệp vụ bếp) trình độ tay nghề bậc 4/7 hoặc cao hơn. Kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Tiếng Anh tương đương trình độ A trở lên.
- Có ít nhất 01 năm kinh nghiệm làm Bếp trưởng
- Có kiến thức về các món ăn đặc trưng ba miền Việt Nam và đồ ăn kiểu Tây
- Có thể sử dụng các loại máy thông dụng trong nhà bếp

- Có kỹ năng giao tiếp và chăm sóc khách hàng
- Có kỹ năng quản lý
- Có kiến thức về dinh dưỡng cho bữa ăn.

b. Mô tả công việc:

- Quản lý và điều hành hoạt động chế biến thức ăn của các nhân viên bếp.
- Đảm bảo thực hiện Luật an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Đảm bảo số lượng, chất lượng và cách trang trí cho sản phẩm.
- Phối hợp với Quản lý Nhà hàng xây dựng thực đơn, quyết định thực đơn cho nhà hàng, trong đó bao gồm: Thực đơn chọn sẵn (Set Menu), thực đơn tự chọn (A La Carte), thực đơn tiệc (Buffet, Banquet ...)
- Xây dựng kế hoạch đào tạo tay nghề cho nhân viên bếp.
- Đảm bảo tiêu hao vật chất ở mức thấp nhất, đạt hiệu quả theo tiêu chuẩn của Khách sạn qui định.
- Đề xuất các sản phẩm mới và chương trình kinh doanh mới.
- Bảo quản tài sản của bộ phận.
- Thiết lập các công thức nấu ăn chính thức cho tất cả các món ăn và đảm bảo phải được tuân thủ nghiêm ngặt.
- Lập công thức về thành phần thực phẩm, định lượng và giá gốc cho tất cả các món ăn.
- Giám sát mọi hoạt động trong ca của nhân viên Bếp.
- Giám sát hoạt động nhập, xuất hàng hóa và tình hình sử dụng hàng hóa trong ngày về: số lượng, chất lượng, chủng loại, giá thực phẩm, tỉ lệ lãi, số lượng khách hàng
- Giám sát tình hình vệ sinh trong khu vực, an toàn lao động, nhân sự, ca kíp
- Theo dõi số lượng khách hàng, số lượng các sản phẩm bán ra của các nhà hàng.
- Luôn kiểm tra chất lượng thực phẩm của Bếp và có những bổ sung cần thiết.
- Theo dõi công tác kiểm hàng cuối tháng.

5. Bếp chính: số lượng 3

a. Yêu cầu:

- Độ tuổi: 25 – 35 tuổi
- Có bằng/chứng chỉ/chứng nhận: Chuyên ngành chế biến món ăn (nghề vụ bếp) trình độ tay nghề bậc 2/7 hoặc cao hơn. Có kinh nghiệm tại nhà hàng 2, 3 sao
- Kỹ năng giao tiếp tốt.
- Tập trung vào sự tỉ mỉ và sáng tạo.

- Kiến thức chuyên sâu về các nguyên tắc vệ sinh, chế biến thực phẩm và dinh dưỡng.
- Kiến thức tốt và phong cách ẩm thực phong phú.

b. Mô tả công việc:

- Kiểm tra số lượng, chất lượng nguyên vật liệu khi nhập hàng.
- Kiểm kê và lập đơn đặt hàng nguyên vật liệu cho khu vực bếp phụ trách, phối hợp cùng quản lý xử lý hàng tồn kho.
- Thực hiện chế biến món ăn theo đúng chuyên môn và quy trình nhằm đảm bảo chất lượng món ăn và phục vụ khách hàng đúng tiêu chuẩn.
- Kiểm tra, giám sát nhân viên trong quá trình chế biến, nấu nướng và hỗ trợ đào tạo nhân viên mới.
- Đảm bảo khu vực bếp luôn sạch sẽ, gọn gàng, tuân thủ quy định vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kiểm tra tình trạng thiết bị, tài sản và báo cáo với các bộ phận liên quan khi phát hiện hỏng hóc, sự cố.
- Bàn giao công việc, nguyên vật liệu, thiết bị sau mỗi ca làm việc.

6. Phụ bếp: số lượng 3

a. Yêu cầu:

- Độ tuổi: 25 – 40 tuổi
- Có chứng chỉ sơ cấp nghiệp vụ bếp. Kỹ năng giao tiếp tốt.
- Có kinh nghiệm bếp 1 -2 tháng phụ bếp ở các nhà hàng
- Kiến thức về các nguyên tắc vệ sinh, chế biến thực phẩm và dinh dưỡng.

b. Mô tả công việc:

- Chuẩn bị nguyên liệu, thành phần món ăn theo công thức.
- Chuẩn bị công, dụng cụ phục vụ cho việc chế biến thức ăn theo như phân công của cấp trên. Kiểm tra hàng hóa khi lấy ra và cất vào kho.
- Đảm bảo luôn đủ các nguyên, vật liệu thực phẩm để chế biến món ăn.
- Sơ chế các nguyên, vật liệu theo yêu cầu của cấp trên.
- Báo cáo với cấp trên khi có các sự cố liên quan đến nguyên vật liệu cũng như dụng cụ nấu nướng để kịp thời xử lý.
- Giữ vệ sinh khu vực làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ, sắp xếp gọn gàng.
- Vệ sinh tủ, kệ đựng thực phẩm. Sắp xếp thực phẩm gọn gàng.
- Chấp hành tốt nội quy của bếp về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Đảm bảo các máy móc, thiết bị trong khu vực bếp luôn hoạt động tốt. Bảo quản các thiết bị, dụng cụ bếp cùng với tất cả các bộ phận khác.

II. Thu nhập và quyền lợi

- Mức lương: thỏa thuận/theo năng lực và kinh nghiệm

- Được hưởng đầy đủ các chế độ theo quy định của nhà nước và của đơn vị
- Môi trường làm việc năng động, chuyên nghiệp...
- Thường xuyên được tham gia các khóa đào tạo bồi dưỡng nâng cao nghiệp vụ chuyên môn..

III. Hồ sơ xin việc

- Đơn xin dự tuyển
- Ảnh thẻ 3x4cm chụp không quá 03 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ
- Sơ yếu lý lịch theo mẫu của Hội trường Thống Nhất quy định
- Bản sao các văn bằng, chứng chỉ, bảng điểm có liên quan.

IV. Thời gian và địa điểm nhận hồ sơ

- Thời gian: từ ngày ra thông báo đến hết ngày 31/3/2026.
- Địa điểm nhận hồ sơ: Khách sạn Tao Đàn, 35-35A Nguyễn Trung Trực, Phường Bến Thành, Tp.HCM
- Số điện thoại liên hệ: 087.8.996.299 – 0283.8.246.577